

Pastiera



Ingredienti:

Pasta frolla
250gr di latte intero
500 gr di grano cotto
Buccia di un limone grattugiata
Pizzico di sale
350 gr di zucchero semolato
6 uova
500 gr di ricotta
3 cucchiaini di acqua di fiori d'arancio

Procedimento:

Cuocere con magic Cooper il grano precotto, il latte, la buccia di limone e un pizzico di sale, per 3 minuti a fiamma viva e per altri 12 min. a fiamma bassa fino ad ottenere una crema.

Mescolare in una ciotola lo zucchero le uova la ricotta e versarlo nel grano cotto , una volta raffreddato, al termine aggiungere l'acqua di fiori d'arancio.

Imburrare un tegame di diametro 28/30 abbastanza alto per creare una camera d'aria sufficiente per la cottura.

Stendere la pasta frolla nel tegame e versare il composto, creare le striscie di pasta frolla e sistemarle sulla pastiera.

Spennellare le striscie con tuorlo d'uovo e latte.
Cuocere con magic Cooper per 5 minuti a fiamma viva e altri 30 a fiamma bassa.

Buon Appetito